

guia

# Vinho & Cia

Ano 9 - Número 68 - R\$ 10,00

Con Visão

Edição de Outono 2013



## 10 VINHOS PARA O OUTONO

*Selecionados pelo Custo-Benefício*

---

*O Que Harmoniza no Restaurante Trindade*

---

*A Sauvignon Blanc no Hemisfério Sul*

---

*Tintos de Cortes nas Altitudes Catarinenses*

---

*O Vinho que Não é Vinho*

---



O GUIA PARA O DIA A DIA COM VINHO



## Marquês de Borba

A grife do vinho  
**PORTUGUÊS**

**SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA**

*Qualidade traduzida em sabor  
e personalidade que encanta  
paladares ao redor do mundo.*

WWW.PORTOAPORTO.COM.BR  
41 3018 7393  
FACEBOOK.COM/PORTOAPORTO



WWW.CASAFLORA.COM.BR  
11 3327 5199  
FACEBOOK.COM/CASAFLORABRASIL



## Um paraíso a 1300m de Altitude...

Venha conhecer um bellissimo terroir onde são produzidos alguns dos melhores vinhos do Brasil



## A Villaggio Grando

A Villaggio Grando Boutique Winery é uma vinícola que visa a produção de vinhos, espumantes e brandy com a máxima qualidade que se pode extrair do terroir localizado à 1300 metros de altitude no município de Água Doce em Santa Catarina.

Inspirando-se e aproveitando-se do clima e solo propícios ao cultivo de uvas, a Vinícola, iniciada em 1998 produz hoje cerca de 200 mil garrafas de vinhos divididos em 11 produtos já lançados e alguns que ainda em barricas aguardam seu tempo correto de amadurecimento. Seus produtos são vendidos no Brasil e no exterior.

A vinícola conta hoje com produção de vinhos da uva Malbec também em Mendoza na Argentina.

## Venha à altitude conhecer e desfrutar dos vinhos da Villaggio Grando



**Agende sua Visita!**  
Conheça um novo conceito de vinhos  
Hercíliopolis - Água Doce-SC

  [www.villaggiogrando.com.br](http://www.villaggiogrando.com.br)



Sempre prezando pela máxima qualidade dos produtos, a vinícola vem ano após ano investindo no controle de produção e aperfeiçoamento dos produtos, contando com um vinhedo de 45 hectares

+1 no

Vinho & Cia

A maior

equipe especializada em vinhos no país



**Gilvan Passos**

Consultor e colunista  
gilvan@jornalvinhoecia.com.br  
Natal



**Regis Gehlen Oliveira**

Editor  
regis@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



**Denise Cavalcante**

Jornalista  
denise@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



**Didú Russo**

Confraria dos Sommeliers  
didu@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



**Adriana Bonilha**

Colunista  
adriana@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



**Andréa Pio**

Jornalista e editora do guia Uai  
andrea@jornalvinhoecia.com.br  
Belo Horizonte



**Euclides Penedo Borges**

Diretor da ABS-Rio  
euclides@jornalvinhoecia.com.br  
Rio de Janeiro



**Jairo Monson**

Médico e Escritor  
jairo@jornalvinhoecia.com.br  
Garibaldi, RS



**Álvaro César Galvão**

Colunista  
alvaro@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



**Beto Acherboim**

Colunista  
beto@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



**João Lombardo**

Jornalista e sommelier  
lombardo@jornalvinhoecia.com.br  
Florianópolis



**Maria Amélia Flores**

Enóloga  
maria.amelia@jornalvinhoecia.com.br  
Porto Alegre



**Carlos Arruda**

Academia do Vinho  
arruda@jornalvinhoecia.com.br  
Belo Horizonte



**Custódio**

Cartunista  
custodio@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



**Sérgio Inglez de Souza**

Escritor e consultor  
sergio@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



**Walter Tommasi**

Consultor e Palestrante  
tommasi@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo

## NAS PÁGINAS DESTA EDIÇÃO...

18



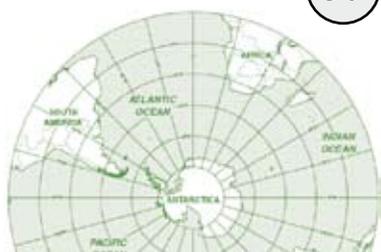
- 10- Dicas do Editor
- 12- O Que Ler
- 14- O Que Acontece
- 16- O Que Faz o Sucesso
- 18- Que Vinhos Valem Ouro!
- 22- O Que Harmoniza
- 28- Faz Bem à Saúde?

24



- 34- Conhecendo o Brasil
- 36- Conhecendo o Novo Mundo
- 40- Vinho na Academia
- 42- Vinho É Arte
- 46- O Que Há de Novo?
- 60- Nos Velhos Tempos
- 61- Vinho Tinta

36



### Vinho&Cia

Ano 9 - Número 68

[www.jornalvinhoecia.com.br](http://www.jornalvinhoecia.com.br)

#### EDITOR

Regis Gehlen Oliveira

#### PUBLICAÇÃO

ConVisão  
R. Irmã Pia, 422, cj. 504  
Jaguarié  
05335-050, São Paulo, SP

#### COLABORADORES

Adriana Bonilha / Álvaro C. Galvão  
Andréa Pio / Beto Acherboim  
Carlos Arruda / Custódio  
Denise Cavalcante / Didú Russo  
Euclides Penedo Borges / Gilvan Passos  
Jairo Monson / João Lombardo  
Maria Amélia / Sérgio Inglez  
Walter Tommasi

#### ASSINATURAS E PROPAGANDA

(11) 4192-2120  
[jornal@jornalvinhoecia.com.br](mailto:jornal@jornalvinhoecia.com.br)

Vinho & Cia é publicação da ConVisão referente ao mercado de vinhos e suas companhias naturais, como gastronomia, restaurantes, prazer, conhecimento, viagens e outras. Circula principalmente em São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Rio Grande do Sul, nos principais restaurantes e lojas especializadas. Pode ser adquirido por assinaturas ou em bancas selecionadas.

Os artigos e comentários assinados não refletem necessariamente a opinião da editoria.

A menção de qualquer nome neste veículo não significa relação trabalhista ou vínculo contratual remunerado.

Associado à



# Mistral

[www.mistral.com.br](http://www.mistral.com.br)



## Os melhores vinhos

APRECIE COM MODERAÇÃO

# CUSTO-BENEFÍCIO NÃO TEM PREÇO

Uma das coisas mais interessantes no mundo do vinho é a diversidade. Há produção de todos os tipos, com rótulos feitos com uvas diferentes, de uma variedade só ou misturadas, de países distintos, de diversos países. Existem vinhos que são armazenados em barris de carvalho, outros não, alguns usam uvas de vinhedos plantados em terrenos mais altos, outros sofrem influência do clima do mar, vários são feitos com experiências particulares dos enólogos, muitos são tradicionais. Enfim, é variação que não acaba mais. E, para “complicar” ainda mais, têm preços completamente diferentes.

Como escolher o que beber em meio a isso tudo? É lógico que o gosto pessoal é o ponto de partida, e experimentar bastante – e produtos

variados – é importante. Fazendo isso a gente pode descobrir do que gosta e o que vale a pena para nós, independente do preço de cada garrafa. É claro que existem níveis de qualidade de vinhos, e o preço está ligado a isso. Só que há vinhos que tomamos, pagamos um preço pela garrafa, mas sentimos que custou caro, porque não proporcionou o prazer correspondente. Pode ser um rótulo de preço baixo ou alto.

Para ajudar você a escolher, a equipe do Vinho&Cia prova vinho todos os dias e avalia o que cada rótulo traz de prazer considerando o seu preço. E esse trabalho vem para as páginas deste guia, que você pode acompanhar na sequência. Nós somos caçadores de custo-benefício para você, porque custo-benefício não tem preço.



**PARA DIAS DE CALOR**  
O argentino **Zuccardi Fuzion Alta Torrontés - Pinot Grigio 12** é um ótimo custo-benefício: reúne os aromas florais e intensos da Torrontés com a acidez gostosa da Pinot Grigio, tirando a sensação de vinho chocho que normalmente a Torrontés traz. Tem toque doce bem balanceado pela acidez. Bom para saladas, carnes brancas com certa intensidade de sabor, molhos brancos e queijos duros com massa mais adocicada. R\$42.  
**Inovini:** (11) 3623-2288

# 3 VINHOS QUE VALEM A PENA



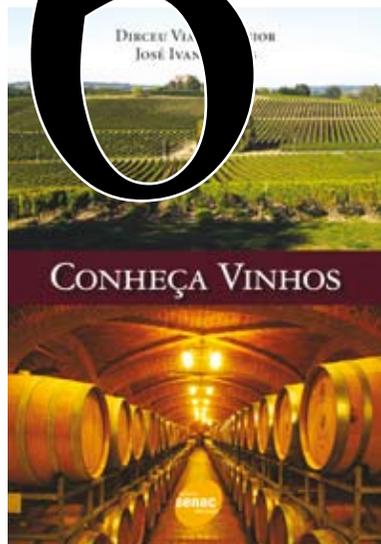
**PARA NOITES DE OUTONO**  
Os bons vinhos de uma das regiões mais famosas da Itália em geral chegam ao Brasil a preços elevados. O **Barbaresco Livio Pavese 06** cai bem no bolso e para as noites de outono em que se busca algo mais. É todo redondinho, agradável, com presença de taninos, mas já bem amaciados. O seu final de boca é delicioso. R\$145.  
**Porto a Porto / Casa Flora:**  
(41) 3018-7393 / (11) 3228-5199

**PARA BEBER DE JOELHOS**  
O **Thunevin Blanc de Valandraud No. 1** é tudo o que um vinho branco gostaria de ser. É um Borgonha feito em Bordeaux. Manteiga intensa no aroma, bem trabalhado, fino. Muito harmônico na boca, mineral, quase salgado. Feito por um dos mais polêmicos produtores de Bordeaux: Jean-Luc Thunevin. Suas poucas garrafas são para apreciar de joelhos. R\$840.  
**Casa do Porto:** (11) 3061-3003



# 6

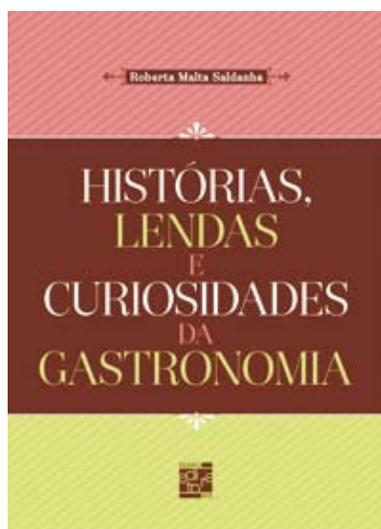
## LIVROS



### CONHEÇA VINHOS

Dirceu Vianna Jr. e José Ivan Santos  
Ed. Senac  
272 págs, R\$70,00

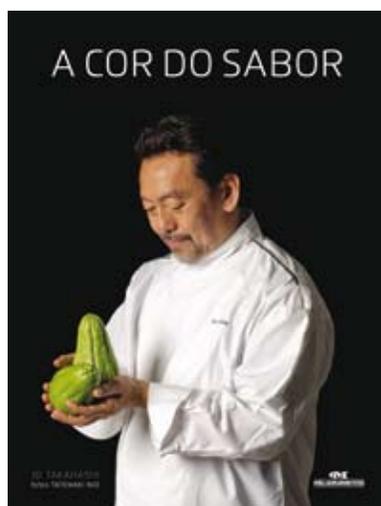
O livro de Dirceu Vianna Jr. e co-autoria de José Ivan Santos, que já foi colunista do Vinho&Cia, traz informações às pessoas que querem conhecer a cultura do mundo do vinho e aprender a escolher o rótulo que mais agrade, sem se deixar guiar apenas pelo parecer de enólogos, pelo rótulo e pela simples ideia de que quanto mais caro melhor o vinho.



### HISTÓRIAS, LENDAS E CURIOSIDADES DA GASTRONOMIA

Roberta Malta Saldanha  
Ed. Senac Rio  
356 págs, R\$62,00

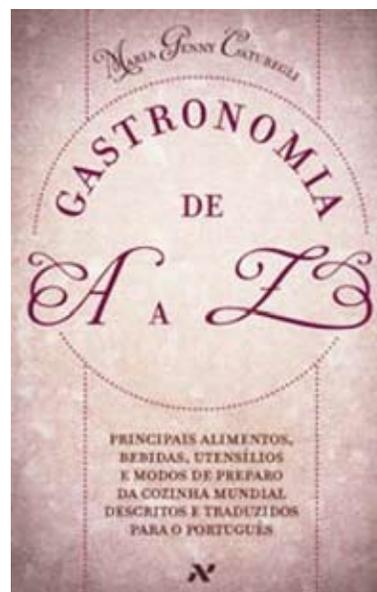
Bebidas, comidas e referências a personagens são os astros deste livrinho (só no tamanho). Delicioso, de apresentação gráfica primorosa, divide-se em setores pertinentes à gastronomia, de tal sorte que o leitor passeia do cafezinho prosaico ao banquete refinado. *(Andréa Pio)*



### A COR DO SABOR

Jô Takahashi e Tatewaki Nio (fotos)  
Ed. Melhoramentos  
272 págs, R\$120,00

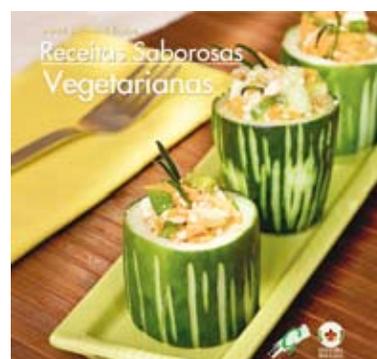
Só um fotógrafo e produtor de arte como Jô Takahashi, voltado para as lendas ancestrais do Japão, imaginaria o livro A Cor do Sabor: ver-nissagem de cromatismo com aroma e sabor do artista Shin Koike. Uma apoteose culinária, no entanto quase óbvia e singela, de tão natural que é. E o chef Koike compõe pratos com ingredientes à mão dos brasileiros. *(Andréa Pio)*



### GASTRONOMIA DE A A Z

Maria Genny Caturegli  
Ed. Aleph  
352 págs, R\$54,00

Um “dicionário” escrito com a preocupação de ensinar, não de mostrar cultura. Constam descrições dos ingredientes, os diversos processos de cozimento, utensílios, equipamentos e o modo de preparação de cada iguaria, além de seus principais nutrientes. É, na verdade, um valioso armazém de ensinamentos fundamentais para o adepto das culinárias... e - quem diria? - para quem estuda línguas! *(Andréa Pio)*



### RECEITAS SABOROSAS E VEGETARIANAS

André Boccato & Equipe  
Ed. Boccato  
96 págs, R\$69,00

O curador de gastronomia da 22ª Bienal do Livro (SP) decidiu tornar carnívoros irredutíveis em degustadores cativos dos ditos “hortifruti” nacionais. Impossível, para quem percorre as páginas da obra e se fixa nas fotos não salivar de gosto e ânsia de provar. Vale experimentar. *(Andréa Pio)*



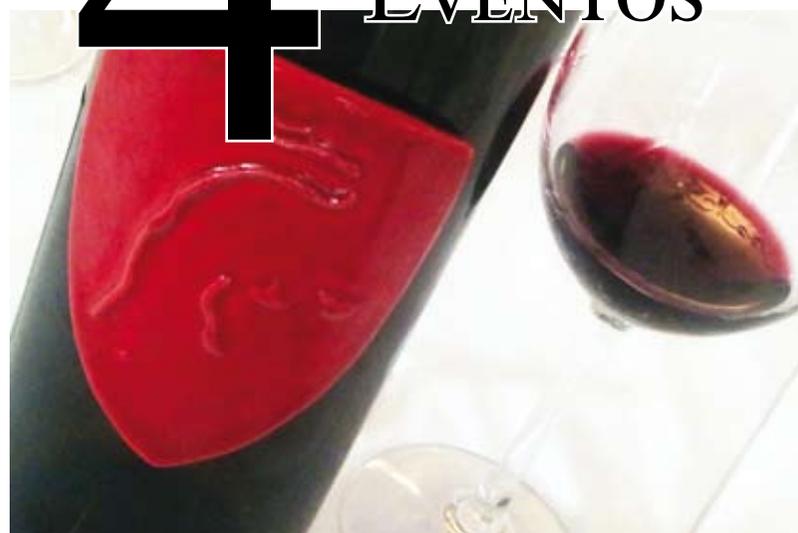
### VINHO PARA O SUCESSO PROFISSIONAL

Regis Gehlen Oliveira e Didú Russo  
Ed. Vinho&Cia  
128 págs, R\$45,00

Traz dicas de como usar a bebida da moda no mundo dos negócios, na carreira e na política. É uma ferramenta indispensável para empresários, funcionários e executivos de todos os setores da economia. Explica de modo fácil como agir em coquetéis e eventos, receber em casa, escolher e dar vinhos de presente, entre outros assuntos do dia a dia.

### FRESCOR DA NOVA ZELÂNDIA

Está agora nas mãos da Interfood a distribuição no Brasil dos vinhos da Matua Valley, da Nova Zelândia. A vinícola faz parte do grupo Treasury Wine Estates, que tem marcas famosas como a australiana Penfolds e a norte-americana Chateau St. Jean. Carlos Rodriguez, seu vice-presidente para a América Latina e Caribe, apresentou vinhos com as características de frescor e pouco uso de madeira na produção. O Sauvignon Blanc 2012 de Marlborough é bem mineral. O Pinot Noir de Marlborough 2011 é de cor clarete, com doçura e mineral. Combinou bem com um polvo grelhado com sal grosso.



### VINHOS COM SANGUE DE MIÚRA

A novidade que chega ao Brasil pela Casa do Porto é a linha de vinhos sob a grife Tonino Lamborghini, parente do produtor dos famosos carros esportivos italianos. A grife seleciona vinhos de várias regiões da Itália e comercializa com as marcas Sangue de Miura e Palazzo del Vignola.

Em almoço na Casa do Porto em São Paulo, destaque para o diferente Gutturnio 2011 da Emilia, elaborado com as uvas Barbera e Bonarda. No Brasil chega a R\$300, mas, comparando com outros, vale o quanto pesa. O Brunello di Montalcino é boa opção, porém a preço bem mais alto: R\$ 720.

### DIVERSIDADE: O QUE SE ESPERA HOJE DA CATENA

O enólogo-chefe da Catena, Alejandro Vigil, esteve em São Paulo, e, num jantar em que esteve presente o importador Ciro Lilla, da Mistral, disse que agora a vinícola está em busca da diversidade. Provou isso colocando na mesa o excelente Angelica Cabernet Franc 2008, dessa uva menos convencional. E o bom é que a preço bom: cerca de R\$95. Estiveram na mesa também outros rótulos tops da vinícola, entre eles o Nicolas Catena Zapata 2001. Este, em algumas degustações às cegas, esteve no topo da preferência ao lado dos grandes Chateau da região de Bordeaux.



### VINHOS DO CHILE MENOS CHILENOS

A chilena Echeverria está agora no Brasil com seus vinhos nas mãos de outra distribuidora, a Mr. Man. Seu enólogo e fundador Roberto Echeverria veio mostrar 14 dos seus rótulos, diferentes de outros do Chile. Em geral, são menos marcados pelos aromas e sabores de madeira, e mais delicados do que a média dos seus vizinhos. Estão ótimos o Classic Sauvignon Blanc 2012, a R\$ 42, e o tinto Founder's Selection 2009, a R\$210. Roberto, com formação em enologia e também economia, é bastante detalhista, e conciliou a vinícola familiar com profissionais e linha de produção certificada.



# 5 DICAS

## DE COMO SE COMPORTAR EM FEIRA DE VINHOS

- 1 Aproveite uma feira de vinhos para aprender muito e conhecer pessoas com o mesmo interesse. São eventos interessantes para aprendizado e também para *networking*.
- 2 Você não deve nunca se embriagar, e isso é regra geral para todo evento comercial. Se pretende provar muitos vinhos, procure cuspir cada um para experimentar vários. Não é deselegante, é o convencional.
- 3 Para provar um vinho, coloque na boca, aspire um pouco e sinta os sabores e demais características, como acidez, corpo, doçura e adstringência, mas sem engolir.
- 4 Saiba que é totalmente deselegante você chegar no estande ou numa mesa de um produtor e pedir logo o vinho mais caro dele. Todos querem mostrar a sua linha de produtos.
- 5 Procure experimentar alguns ou todos os vinhos de um produtor ou importador que estejam à mostra. Melhor cuspir até chegar na sua preferência, e se for o caso engolir.

Leia mais no livro *Vinho para o Sucesso Profissional*, de Regis Gehlen Oliveira e Didú Russo, com ilustrações do Custódio. Pedidos: [vinho@jornalvinhoecia.com.br](mailto:vinho@jornalvinhoecia.com.br), (11) 4192-2120



VINHOS  
**DON LAURINDO**  
*Amor pelo Vinho*

VINHOS  
COM ESTILO  
E PERSONALIDADE  
DE UM LÍDER



APRECIE COM MODERAÇÃO

Foto: Valquíria

Fone/Fax (54) 3459.1600 - SAC 0800.5101600

Vale dos Vinhedos - Serra Gaúcha - Brasil

[www.donlaurindo.com.br](http://www.donlaurindo.com.br)



# 10 VINHOS

## BONS PARA O OUTONO

**P**ara dar a dica de bons vinhos para a estação do outono, com preços até 120 reais, a equipe do Vinho&Cia provou 25 exemplares, encaminhados por importadoras e vinícolas brasileiras a convite do guia. O editor Regis Gehlen Oliveira e os colunistas Álvaro Galvão, Beto Acherboim, Denise Cavalcante, Didú Russo, Sérgio Inglez e Walter Tommasi, além dos convidados Alexandre Levy, Eliete Fernandes, Fernando Acherboim, Jane Levy, Henrique Levy e Ralph Schaffa, provaram tudo às cegas, sem conhecimento dos rótulos. Eles selecionaram 10 vinhos do total, que valem ouro! Acompanhe na sequência, por ordem de preço.



**PLENO  
TEMPRANILLO**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Allfood  
*Produtor:*  
Agronavarra  
*Uva:*  
Tempranillo  
*Safra:*  
2011  
*Origem:*  
Espanha  
*Região:*  
Navarra



**CALLIA ALTA  
SHIRAZ - BONARDA**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Zahil  
*Produtor:*  
Callia  
*Uva:*  
Shiraz, Bonarda  
*Safra:*  
2011  
*Origem:*  
Argentina  
*Região:*  
San Juan



**SALTON INTENSO  
MERLOT - TANNAT**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Salton  
*Produtor:*  
Salton  
*Uva:*  
Merlot, Tannat  
*Safra:*  
2011  
*Origem:*  
Brasil  
*Região:*  
Serra Gaúcha



**SALTON INTENSO  
FRANC - MALBEC**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Salton  
*Produtor:*  
Salton  
*Uva:*  
Cabernet Franc  
Malbec  
*Safra:*  
2011  
*Origem:*  
Brasil  
*Região:*  
Serra Gaúcha





R\$ **50** 5

**PERICÓ  
ESPUMANTE NATURE**

*Tipo:*  
Espumante  
*Fornecedor:*  
Pericó  
*Produtor:*  
Pericó  
*Uva:*  
Cabernet, Merlot  
Chardonnay  
*Safra:*  
2010  
*Origem:*  
Brasil  
*Região:*  
São Joaquim



R\$ **51** 6

**VIÑA BUJANDA TINTO  
TEMPRANILLO**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Mistral  
*Produtor:*  
Viña Bujanda  
*Uva:*  
Tempranillo  
*Safra:*  
2010  
*Origem:*  
Espanha  
*Região:*  
Rioja



R\$ **106** 9

**PETER LEHMANN  
SHIRAZ - GRENACHE**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Decanter  
*Produtor:*  
Peter Lehmann  
*Uva:*  
Shiraz, Grenache  
*Safra:*  
2009  
*Origem:*  
Austrália  
*Região:*  
Barossa



R\$ **112** 10

**GARRAFEIRA DOS SÓCIOS  
REGUENGOS**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Porto a Porto  
*Produtor:*  
Coop. Reguengos  
*Uva:*  
Aragonez, Castelão  
Trincadeira  
*Safra:*  
2004  
*Origem:*  
Portugal  
*Região:*  
Alentejo



R\$ **55** 7

**KEN FORRESTER PETIT  
PINOTAGE**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Inovini  
*Produtor:*  
Ken Forrester  
*Uva:*  
Pinotage  
*Safra:*  
2011  
*Origem:*  
África do Sul  
*Região:*  
Stellenbosch



R\$ **64** 8

**LAS MORAS BLACK LABEL  
CABERNET SAUVIGNON**

*Tipo:*  
Tinto  
*Fornecedor:*  
Decanter  
*Produtor:*  
Las Moras  
*Uva:*  
Cabernet Sauvignon  
*Safra:*  
2010  
*Origem:*  
Argentina  
*Região:*  
San Juan



Fotos: Mauro Holanda



# 3 PRATOS HARMONIZADOS

Fomos em São Paulo ao Restaurante Trindade, do Restaurateur Carlos Bettencourt, para nosso “exercício” didático de “O Que Harmoniza”. Provamos 3 pratos com vinhos diferentes, recomendados pelos fornecedores. Nas páginas seguintes apresentamos as conclusões.

O grupo foi formado por este que vos escreve, além de Regis Gehlen Oliveira, editor, Adriana Bonilha, Denise Cavalcante e Walter Tommasi, colunistas do Vinho&Cia, e os convidados Fernando Acherboim e Miguel Lopes.

Deixamos nossos agradecimentos à brigada do Trindade, que nos atendeu com muita simpatia e eficiência, com ótimo serviço do evinho. Também a todos os produtores e importadores que mui gentilmente cederam seus vinhos para nossa “experiência”.



## ONDE EXPERIMENTAR

**Trindade**  
Rua Amauri, 328  
Itaim Bibi, (11) 3079-4819  
São Paulo

## Beto Acherboim

Enófilo  
beto@jornalvinhoecia.com.br

## CALDO VERDE

### Ingredientes:

Caldo com couve, torrada integral e rodela de paio defumado



### VINHOS

**Pizzato Cabernet Sauvignon 2007**

Vinicola Pizzato - Vale dos Vinhedos

**Dine With Me Tonight 2010**

Wine With Spirit - Alentejo - Importado por Abflug

**Bogle Merlot 2008**

Bogle Vineyards - Califórnia - Importado por Wine Lovers

### O QUE HARMONIZA

O caldo verde apresentava textura bem cremosa, sendo extremamente delicado. O paio, com defumação e sal bastante intensos, contrastava com sua delicadeza. A couve não trouxe amargor, nem sabores metalizados quando compatibilizada com os vinhos.

Os vinhos tinham características olfativas e gustativas pouco diferentes, mais marcados por frutas maduras, toques defumados, especiados e de caça. Ainda alguma mineralidade poderia ser encontrada. Em boca eram equilibrados, com bom balanço entre acidez, álcool, corpo e taninos, mais destacados em alguns exemplares. Os três exemplares conseguiram boa harmonia com a entrada.

A decisão final foi unânime, com o californiano um degrau acima dos outros na compatibilização.

## BACALHAU NUNCA CHEGA

### Ingredientes:

Bacalhau desfiado, presunto, azeitonas pretas, cebola, batata palha, azeite, pimenta, ovo e salsinha



### VINHOS

#### **Casa da Passarela DOC 2008**

O Abrigo da Passarela - Dão - Importado por Vínica

#### **Tinto da Ânfora 2007**

Bacalhôa - Alentejo - Importado por Portus Cale

#### **Eltviller Riesling Kabinett Trocken 2010**

Baron Langwerth Von Simmern - Rheingau - Importado por Interfood

#### **Terras de Monforte Branco 2009**

Herdade do Perdigão - Alentejo - Importado por Ana Import

### O QUE HARMONIZA

No prato principal, com grande número de ingredientes, o que chamava a atenção era o equilíbrio e sua textura. Com uma notável delicadeza, e ligeiro destaque ao “salgadinho” do bacalhau, azeitonas e batata palha. Alguma erva também aparecia trazendo frescor. A sempre incógnita do ovo foi lançada, embora quase imperceptível. Sem problemas no final. Aqui ocorreu a grande surpresa da noite. Em primeiro lugar pelo fato de termos dois vinhos brancos e dois tintos, sendo que os brancos apresentavam uma mineralidade muito gostosa, combinando com frutas cítricas e alguma especiaria e ervas. Os tintos, embora do mesmo país, estavam um pouco diferentes. Frutas maduras, mineral, especiado, ervas, defumado, certo toque terroso, baunilha, café... A decisão acabou dividida, literalmente, entre os brancos e os tintos. Em degustações às cegas as surpresas são inevitáveis. Desta vez foi um alemão, no meio de um mundo português (prato e outros vinhos), que se destacou, junto com um dos tintos. O vinho tinto do Dão foi escolhido como o melhor conjunto com o prato, juntamente com o alemão.

## TOUCINHO DO CÉU

### Ingredientes:

Gema de ovos, amêndoas e açúcar.



### VINHOS

#### **Osborne Fine Ruby**

Osborne - Porto - Importado por Miolo

#### **Solera 1847 Oloroso Dulce**

Gonzalez Byass - Jerez - Importado por Inovini

#### **Chilcas Late Harvest 2010**

Via Wines/Chilcas - Maule - Importado por Max Brands

### O QUE HARMONIZA

A sobremesa. Ah, a sobremesa...

Doce, úmido, “oleoso” (mais para cremoso), etéreo, espetacular. Só se ouvia “hum”, “nham”, “delícia”...

O gosto das amêndoas, casado com os ovos e o açúcar “na medida” formaram um conjunto arrasador.

Os vinhos degustados tinham aromas totalmente distintos, que iam de frutos e frutas secas (as), floral, lichia, madeira, baunilha, mel... Assim como o paladar, que trazia doçura, alcoolicidade, delicadeza, boa acidez, frescor, frutos (as) secos (as). Néctares, cada um em seu estilo.

Sem sabermos que havia um ingrediente “secreto” na sobremesa (um “toque” de jerez), o grupo cravou o espanhol como a melhor compatibilização. Um verdadeiro casamento feliz, com a doçura dos dois – prato e vinho – se somando.

NO WINE BAR

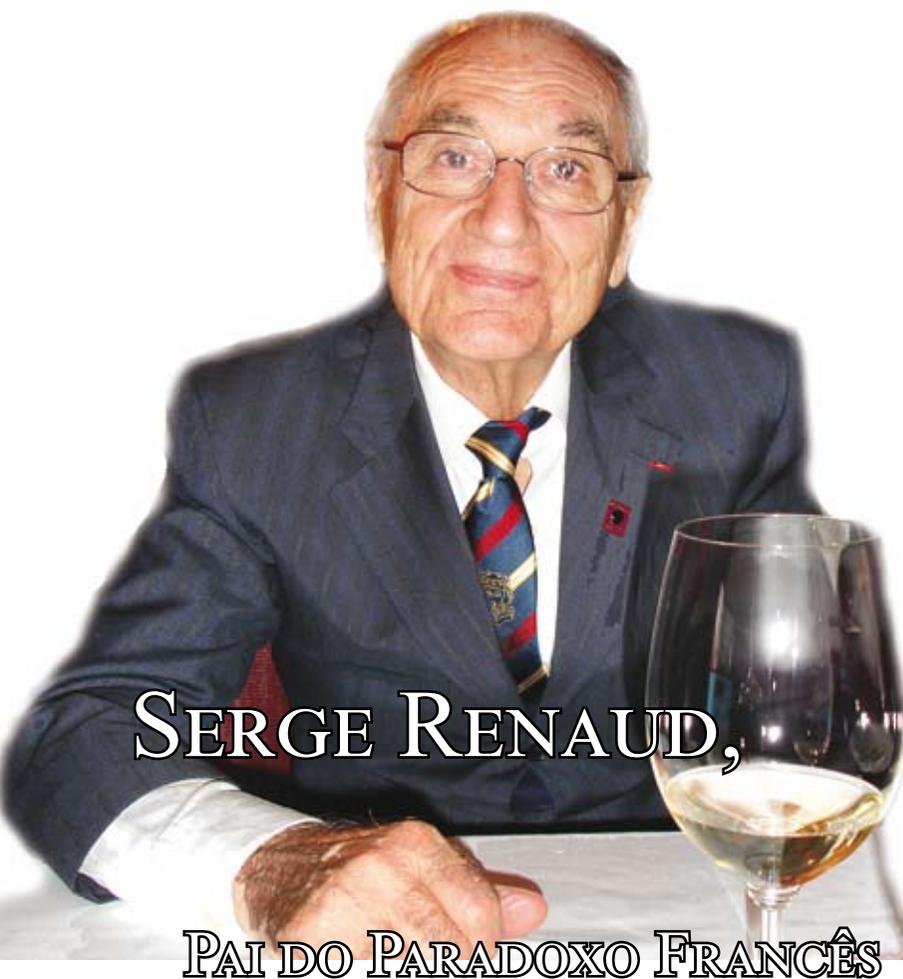
DA PRETISSIMO



TUDO ACABA EM PIZZA!



AL. JOAQUIM EUGÊNIO DE LIMA, 1135, (11) 3885-4356, JARDINS, SÃO PAULO



SERGE RENAUD,

PAI DO PARADOXO FRANCÊS

Em 28 de outubro de 2012, dias antes de completar 85 anos, morreu Serge Renaud – o pai do Paradoxo Francês. Ele faleceu quando caminhava com sua assistente e amiga de todas as horas, Dr<sup>a</sup>. Dominique Lanzmann-Petithory, às margens do lago Hourtin, próximo de sua casa, numa pequena cidade do Mèdoc, ao norte de Bordeaux.

Serge Renaud nasceu em 21 de novembro de 1927 em Cartelègue, Maute Gironde, na França. Cresceu em Bordeaux onde seu avô tinha um vinhedo em Entre-Deux-Mers. Em 1949 começou sua formação médica no país natal. Decidiu que faria pesquisa. Achava difícil viver disso na França naquela época. Por isso dois anos depois se mudou para o Canadá. Mais tarde foi para os Estados Unidos e em 1960 fez seu doutorado em Doenças Cardiovasculares. Em 1973 retornou para a

França para ficar próximo de seus pais que estavam doentes. Ali trabalhou até que foi possível, embora estivesse aposentado desde 2003, quando teve um AVC. Até falecer era sempre atualizado dos assuntos de seu interesse pela sua assistente e amiga.

Ele foi um dos primeiros cientistas a se dedicar à prevenção de doenças cardiovasculares. Suas pesquisas tinham ênfase na dieta, principalmente bebidas alcoólicas, mormente o vinho, os ácidos graxos e outros nutrientes. O Dr. Serge Renaud contou que ao chegar a Quebec, ainda jovem estudante, ficou muito impressionado com o fato de lá haver uma alta mortalidade precoce por doenças cardiovasculares. Como os habitantes de lá teriam uma constituição gênica semelhante às pessoas de sua terra, deduziu que a alta mortalidade por

essas doenças em Quebec se devia a fatores ambientais. Logo imaginou que os diferentes hábitos alimentares poderiam ser a explicação para isso. A relação dos alimentos com as doenças cardiovasculares foi o seu principal objeto de pesquisa durante o resto da vida.

Ele contava, sempre bem humorado, que ficou muito espantado ao ver que no Canadá não serviam vinho nas refeições. Ele vivera até então numa localidade com seus avós e bisavós onde o vinho estava sempre presente nas mesas das refeições. Mesmo as crianças bebiam vinho com água. Aqui ele abria um parêntese para dizer que um pouco de vinho com água é certamente mais saudável do que os refrigerantes. E isso dito por ele deve ser considerado.

Foi o Dr. Serge Renaud quem chamou a atenção para a afinidade da agregação plaquetária com a origem de algumas doenças circulatórias. Na época atribuía-se apenas às gorduras esse efeito. Foi ele quem mostrou que o consumo de álcool era capaz de inibir a agregação plaquetária. Mostrou ainda que o vinho tinha um comportamento diferente das outras bebidas alcoólicas. Os seus efeitos eram mais intensos. Os estudos do Dr. Serge Renaud transformaram o vinho de vilão em herói. Isso

impulsionou a indústria vinícola no mundo todo. Ele é reconhecido por isso. Mas a indústria farmacêutica é ainda mais grata. O uso de medicamentos antiagregantes plaquetários é essencial na prevenção de doenças cardiovasculares e na recidiva de problemas cardiocirculatórios. Este é um mercado fantástico, que enche os cofres da indústria de remédios.

O Dr. Serge Renaud e seus estudos ganharam notoriedade com a divulgação do Paradoxo Francês há 20 anos. Foi no programa 60 minutes da rede CBS nos Estados Unidos na noite de 17 de novembro de 1991. Quem quiser pode assistir em [http://www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=njm1LkXP2sg](http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=njm1LkXP2sg). O cientista francês participou desse programa junto com o Dr. Curtis Ellison, da Universidade de Harvard e um dos principais pesquisadores do Estudo de Framingham. Quando Morley Safer, o âncora do programa, lhe perguntou qual a explicação para os franceses terem tão baixa mortalidade cardiovascular quando comparado com outros países de mesmo nível sócio, econômico e cultural ele respondeu: “O consumo de álcool, principalmente vinho, em baixas doses”. Isso teve uma grande repercussão no mundo todo. O Dr. Renaud já tinha essa convicção 10

“Quando Morley Safer, o âncora do programa da rede norteamericana CBS, lhe perguntou em 1991 qual a explicação para os franceses terem tão baixa mortalidade cardiovascular quando comparado com outros países de mesmo nível sócio, econômico e cultural ele respondeu: “O consumo de álcool, principalmente vinho, em baixas doses”

## ÀS MARGENS DO LAGO HOURTIN

*Talvez você fique feliz em saber que o Serge teve um último dia bom, depois de uma noite de sábado muito agradável e aconchegante, com uma hora a mais por causa da troca de horário. Tomou café da manhã e etc. Tivemos um almoço agradável. Eu li para ele as correspondências. Escutou inteiramente Rose Cavalier, que era sua ópera favorita. À tarde ele quis caminhar num tempo que era agradável, seco e frio. Chegando às margens do lago Hourtin, ao longo da praia a 250 metros da sua casa, colhemos conchas calmamente aproveitando o por do sol. Então ele disse: “Eu quero caminhar”. Eu o ajudei a levantar da cadeira de rodas. Ele caminhou cerca de 100 metros muito bem. Eu o segurava pelo braço. Ele estava muito satisfeito tanto por caminhar bem como por ver o por do sol no lago.*

*Uma jornalista da BBC que eu conheci depois, porque o seu marido foi um dos que me ajudou, me contou que ela prestou atenção em nós chegando com a cadeira de rodas e passeando ao sol. Ela disse que quando levantou para caminhar ele sorria, o que eu não vi porque olhava para baixo, prestando atenção nas suas pernas, enquanto segurava o seu braço. Ela me contou ainda que no momento em que seus joelhos dobraram, uma nuvem passou em frente ao sol e a luz virou sombra.*

*Repentinamente ele disse que se sentia muito mal. Seus joelhos dobraram e eu o contive. Algumas pessoas me ajudaram a sentá-lo na cadeira de rodas, mas eu vi que ele havia perdido a consciência. Eu pedi imediatamente que alguém me ajudasse a deitá-lo no chão, sobre cobertores que eu havia levado. Ele ficou novamente com pulso por pouco*



*mais de 1 minuto. Eu esperava que fosse uma convulsão, que ele costumava ter (após o AVC). Eu esperava pelos bombeiros. Eu perguntei se ele estava com frio; ele disse que sim. Todos colocaram cobertores e agasalhos sobre ele. Então eu perguntei se ele conseguia me ouvir; ele respondeu: “não”. Então ele apresentou sinais neurológicos graves. Ele teve provavelmente uma hemorragia cerebral grave, como ele já tivera antes. Os bombeiros tentaram em vão uma ressuscitação, na qual eu já não acreditava mais.*

*O médico da ambulância declarou morte às 18h45min e então o tempo se prolongou porque os bombeiros não têm permissão para transportar o corpo. Foi necessário esperar 2 horas na noite, no frio, antes que uma casa funerária pudesse finalmente levá-lo de volta ao seu leito.*

*Serge morreu em pé, bravamente. Ele permaneceu lutando até o fim, apesar de seus problemas de saúde. Eu gostaria que ele tivesse vivido mais, mas ele partiu quando decidi, na minha presença, após um lindo dia, antes do inverno, enquanto ele ainda estava bem. Ele me poupou do que mais me aterrorizava que era quando ele não mais me reconheceria.*

**Dominique Lanzmann-Petithory**

anos antes. Mas ele, incentivado por algumas pessoas, guardava os resultados de seus estudos temendo que a divulgação fosse estimular o consumo de bebidas alcoólicas. O que de fato aconteceu. Entre 1994 e 1998 a exportação de vinhos franceses para os Estados Unidos duplicou. O Dr. Curtis Ellison dispunha de dados do Estudo de Framingham, que respaldavam os estudos do francês. Juntos resolveram que não deviam mais omitir essa informação e aceitaram participar do 60 minutos.

A repercussão desse programa da televisão foi enorme. Logo o médico francês foi desafiado por autoridades científicas e sanitárias a comprovar as afirmações feitas na TV. Foi então que publicou um artigo emblemático que consagrou a expressão “Paradoxo Francês”, na prestigiada revista científica The Lancet, na metade de 1992. Ele é referência obrigatória em todo estudo científico sobre este assunto. Foi a partir dele que houve uma explosão de pesquisas avaliando o efeito do vinho na saúde. Duas décadas e dezenas de milhares de estudos científicos depois, feitos nos mais diferentes cantos do mundo, confirmaram e robusteceram as ideias do Dr. Serge Renaud.

Quando sonhamos fazer um Simpósio Internacional de Vinho e Saúde no Brasil contatamos o Dr. Serge Renaud em 2004. Ele se recuperava do AVC. Gostaria de vir, mas temia pela viagem longa. Incentivou-nos fortemente a fazer o Simpósio. Indicou sua principal assistente – Dr<sup>a</sup>. Dominique Lanzmann-Petithory – para substituí-lo. Indicou outros nomes de grande importância científica para participar do evento e nos ajudou a contatá-los, o que tornou mais fácil aceitarem o nosso convite. O Simpósio aconteceu nos dias 2, 3 e 4 de junho de 2005 e contamos com pesquisadores de oito países (Portugal, França, Espanha, Estados Unidos, Argentina, Chile, Uruguai e Brasil). Todos eles estrelas de primeira grandeza no mundo científico. Recebemos participantes de oito

estados brasileiros. Em resumo: o Simpósio foi um sucesso. Só foi um sucesso por todo apoio recebido do Dr. Serge Renaud.

O livro Vinho e Saúde – vinho como alimento natural, que editei junto com o Prof. Dr. Vitor Manfró está enriquecido com um texto enviado pelo Dr. Serge Renaud. Ele, por motivos de saúde não pode participar das duas edições do Simpósio de Vinho e Saúde que aconteceram em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, mas nos brindou enviando sua assistente. Dr<sup>a</sup>. Dominique é uma pessoa encantadora, cientista reconhecida, conferencista de extrema qualidade e autora de um best seller na Europa – A dieta da longevidade. As suas participações nas duas edições do Simpósio Vinho e Saúde foram marcantes e as suas colaborações para o livro que editamos foram enriquecedoras.

Todos que de alguma forma tiveram contato com a figura humana extraordinária e grande cientista que foi Serge Renaud têm por ele respeito, admiração e gratidão. Nós temos um pouco mais. Com a morte do Dr. Serge Renaud nós perdemos uma referência; a Medicina um grande cientista e o mundo do vinho um sincero aliado.

O Dr. Serge Renaud foi como um grande vinho que provamos: nos deixa boas lembranças para sempre.



**Jairo Monson**

Médico e Escritor  
jairo@jornalvinhoecia.com.br  
Garibaldi, RS

*Vinho está na moda*

*e a gente faz o estilo*

*Truta andina do Le Soleil em Cusco, Peru,  
acompanhada de Chardonnay-Viognier*

**Vinho&Cia**



## LEI SECA:

### UM DESERTO DA CRIATIVIDADE

O endurecimento das regras da Lei Seca no Brasil já está chegando na área da enogastronomia e prejudicando os seus resultados financeiros, rebaixando as receitas operacionais usuais para abaixo da média.

Do outro lado da questão, estão os consumidores que, quando pegos infringindo a lei, arcam com a multa para quem dirige embriagado, com ou sem bafômetro, que está com o valor de R\$ 1.915,30, somado à perda do direito de dirigir por 12



### Sérgio Inglez de Souza

Escritor e consultor  
sergio@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo

meses e a retenção do veículo até que chegue alguém habilitado e sóbrio!

Em termos da lei e sua tolerância zero, o motorista é convidado a usar o bafômetro ou é submetido a exames clínicos (sangue). As referências legais dão conta de que de 0,05 a 0,33 miligramas de álcool por litro de ar dos pulmões, ocorre infração do Artigo 165, Código de Trânsito Brasileiro. Acima de 0,33 a infração se torna crime de trânsito, o motorista paga a multa, perde a habilitação e pode passar no xilindrô de seis meses a três anos.

Não somos contra o controle do grau de embriaguez do motorista, pelo contrário, o estado de embriaguez em seus vários níveis deve ser penalizado progressivamente. Antes de atingir um primeiro grau de embriaguez, o motorista pode ter simplesmente tomado alguma coisa que não prejudica a sua capacidade de dirigir. Exemplificando:

Se tomar uma taça de 125 ml de vinho, teor 13,5%, o álcool residual vai apontar cerca de 0,25 miligramas por litro, ou seja, configura infração de trânsito. Não se animem os cervejeiros! Ao tomar uma garrafa long-neck, 300 ml de cerveja a 4,7% de teor, o álcool residual será de 0,12mg/l e sofrerá as penalidades

de infração de trânsito. Obviamente que essas doses, acompanhamentos usuais de uma refeição, não vão deixar o motorista embriagado, sem reflexos e coisas do gênero.

O que concorre contra a aplicação de critérios de criatividade, dando penalização de acordo com as faixas de concentração de álcool, é o fato que as pessoas são diferentes, e os organismos dispares, com capacidades distintas de absorção dos efeitos do álcool. A solução envolveria uma equação de tamanha complexidade que nem um gênio saberia como aplicá-la.

Bem! Fui vencido! Pela segurança no trânsito... lei seca e tolerância zero, acima de qualquer argumentação! Criatividade vai ficar a cargo dos restaurantes e dos frequentadores. Disponibilizar van para levar clientes, ter taxi à porta, sortear quem do grupo não vai beber...

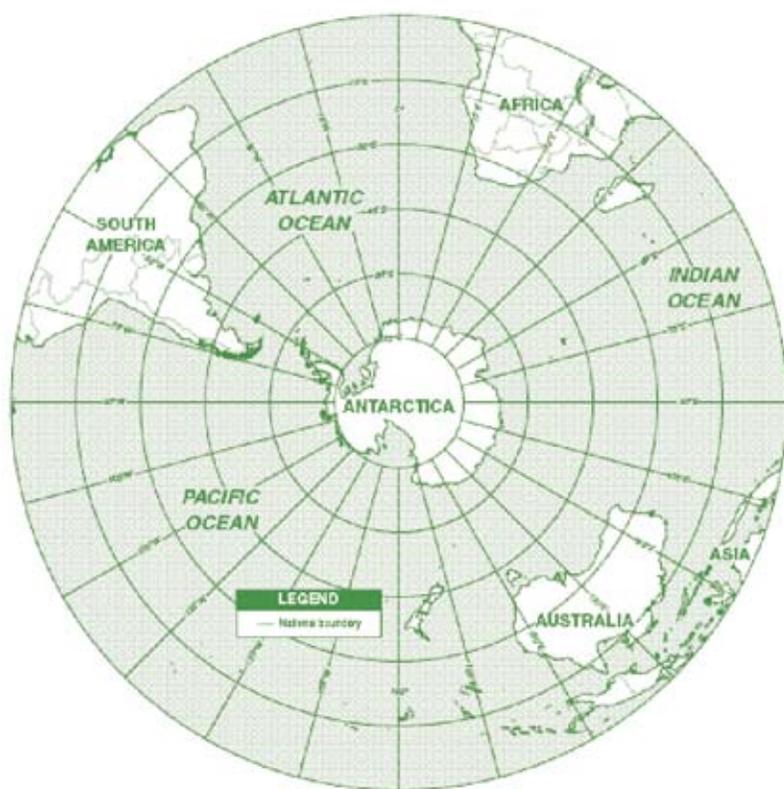
*Campanha educativa relativa à Lei Seca implantada em Brasília*



Agência Brasil



## SAUVIGNON BLANC NO HEMISFÉRIO SUL



Alguns fatos recentes, ao lado de outros mais antigos, trouxeram a casta Sauvignon Blanc de volta ao palco nos últimos anos, com muita força. Entre os fatos conhecidos, seu extremo frescor cítrico e a perfeita combinação com queijos de cabra; entre as novidades, uma gradativa redução do preconceito contra vinhos brancos e a moda, nas grandes cidades, do ceviche – comida, cítrica por excelência – e das cevicherias. Aqui perto de casa mesmo, no Jardim Botânico, Rio, tem uma.

Como você sabe muito bem, querida leitora, prezado leitor, trata-se de uva branca de origem francesa que atinge seu cume qualitativo no Vale do Loire (Sancerre, Pouilly

Fumé) além de atuar ao lado da Sémillon nos Bordeaux brancos onde se candidata ao Oscar de coadjuvante.

Tendo se aclimatado em quase todos os países do Novo Mundo e ocupado dessa forma as regiões vinícolas do Hemisfério Sul, seu melhor desempenho se dá nas regiões mais frias, destacando-se facilmente Chile e Nova Zelândia (NZ).

Mas os ótimos resultados alcançados em certas locais frescos da Argentina e da África do Sul apontam mais para a diversidade de estilos do que para a ausência de bons Sauvignon nesses e em outros países, até mesmo na Austrália, onde a dificuldade é maior devido ao clima caloroso, em geral.



### AUSTRÁLIA

Com as características acima descritas, não seria de se esperar uma grande performance da SB na Austrália. As poucas exceções, entretanto, merecem menção: no lado oeste, a área mais fresca de Margaret River origina SB dignos, como o da Cullens Winery. No Yarra Valley, a vinícola Delatite elabora um SB algo verde, de médio corpo, apreciado localmente.

E Adelaide Hills elabora o fragrante e frutado SB Shaw & Smith.

A acidez desses brancos leves coaduna-se com as vieiras em molho de capim-limão, um caldo de origem tailandesa, mas presente na mesa australiana. Já suas lagostas gigantes pedem algo mais substancioso, como os Chardonnay amadeirados do sul do país.



### NOVA ZELÂNDIA

Os Sauvignon Blanc da Nova Zelândia são intensos, de aromas exuberantes. Se por um lado aproximam-se dos franceses pela ausência de madeira e por serem jovens e frescos, por outro lado diferem bastante deles por uma mineralidade mais discreta e pela exuberância aromática.

Ainda que as primeiras videiras de Sauvignon só tenham sido aclimatadas a partir de 1970 em Marlborough, apenas pouco mais de 40 anos, portanto, essa localidade da Ilha Sul da NZ, reclama com justiça o título de verdadeiro lar da Sauvignon Blanc, tornando obrigatória a comparação com Sancerre. Seu clima temperado e luminoso, com solos pedregosos, origina vinhos com aci-

dez semelhante aos franceses, porém algo untuoso e menos seco, cítrico, com frutado mais maduro, surpreendendo com nuances encontradas mais em vinhos rosé e mesmo tintos, como a groselha e o pimentão.

Com esses atributos, os Sauvignon Blanc da NZ comportam-se como excelente companhia para as hortaliças cozidas com especiarias e os frutos do mar, em particular os mexilhões neozelandeses em molho de coentro condimentado. Uma mistura típica da ilha junta peixes locais, como o “Hoki”, com a cozinha “cajun” da Louisiana, para formar os chamados pastelões (como o pastelão de Hoki), companhia para os Sauvignon mais encorpados de Hawkes Bay.



### ÁFRICA DO SUL

Também aqui só áreas mais frias, como Constantia (Steenberg Vineyards) e Durbanville, nas redondezas de Cape Town, são capazes de oferecer SB razoáveis, seja pelo frescor, seja pela tipicidade,

ou os dois. Surpreendentemente um dos mais bem avaliados SB sulafricanos (Hugh Jonson o chama de penetrante) sai da Mulderbosch Vineyards, na área não tão fresca de Stellenbosch.

### CHILE

A evolução da Sauvignon Blanc no Chile, no passado, foi algo controvertida pelo fato de que alguns experts consideravam que a casta chilena era na verdade a Sauvignon Vert. Esse fato tornou-se sem sentido a partir dos anos 1980, quando Pablo Morandé descobriu o Vale de Casablanca – até então destinado à produção de frutas em geral – como adequado para a Vitis vinifera.

Clima e solo apropriados fizeram desse vale plano, entre Santiago e Valparaíso, um habitat apropriado para a variedade Sauvignon Blanc com mudas trazidas da França.

O sucesso da experiência levou também à descoberta do Vale de San Antonio (Bodegas Leyda e outras), mais próximo do Pacífico, propício para as castas brancas.

O estilo desse branco chileno SB, algo mais alcoólico do que na França, menos aromático do que na NZ, é de uma notável tipicidade e de grande capacidade de combinar com a comida sulamericana, que



inclui os incríveis frutos do mar chilenos, algo estranhos para os estrangeiros, e os queijos de cabra (quesillos) sulamericanos. Além, de forma geral, de acompanhar com galhardia os moluscos e os aspargos cozidos, acompanhados de maionese ou mostarda.

### ARGENTINA

Claro que a primeira idéia é de que Sauvignon Blanc argentino deveria vir da região do Alto Rio Negro, já nos limites da Patagônia. E isso se confirma na pioneira Bodega Humberto Canale. Mas a realidade é que na denominação Luján de Cuyo,

no sopé da cordilheira dos Andes, vários produtores tem se dedicado à SB com absoluto sucesso, como é o caso da Doña Paula, da brasileira Otaviano (vinhos Penedo Borges), da austríaca Norton e da argentina Pulentia Estate.

Como se vê, a essência da Sauvignon Blanc é o frescor dado por uma acidez frutada viva, o que a faz uma uva de clima fresco, a ser colhida no momento certo. Colhida antes, origina um vinho picante, vegetal, carente de aromas; colhida depois, perde frescor e tipicidade.

Colhida no momento correto origina um branco aromático, fresco, típico, bom companheiro à mesa. Encontra-se em todos os países vinícolas do Hemisfério Sul.



### Euclides Penedo Borges

Diretor da ABS-Rio  
euclides@jornalvinhoecia.com.br  
Rio de Janeiro



## TANTOS

## ESPUMANTES...

**E**m recentes degustações com alunos e clientes, percebi um certo desconhecimento do universo dos espumantes no mundo. Adiciono aqui alguns detalhes sobre esse mundo fascinante.

Tudo começou na França, com o Champagne (masculino), nome da fria região a nordeste de Paris que dá nome (exclusivo) a esse borbulhante sucesso. O monge Dom Pérignon é a estrela dessa criação. Os espumantes produzidos fora de Champagne não podem usar esse nome.

O primeiro grupo dos demais franceses são os Crémant (cremoso), ótimos exemplares produzidos na Alsácia, Borgonha, Bordeaux, Val de Loire, Limoux (no Languedoc),

Jura e alguns outros.

Outro grupo são as Clairettes (clarinhas), produzidas no Languedoc, no Rhône e outros locais. Importante destacar a Blanquette de Limoux, hoje reconhecida como o primeiro espumante já produzido, desde 1531. Também a Provence produz ótimos Vin Mousseux, principalmente os rosés.

Na Itália, o grande sucesso mundial é o Prosecco, da região do Veneto, mas também encontramos ótimos espumantes no Friuli e na Lombardia, onde as grandes estrelas são os Franciacorta, que podem ser considerados o Champagne da Itália por sua excepcional qualidade. Vários outros Spumanti são produzidos

na alegre península, e vale a pena conhecê-los.

Na Espanha, reina absoluto o Cava, espumante produzido principalmente na região da Catalunia, mas também em outras. O Cava (masculino) é elaborado pelo método tradicional (segunda fermentação na garrafa) e rivaliza com Champagne no prestígio e volume de vendas no mundo. Imperdível em preço e qualidade.

Portugal vem crescendo na oferta de espumantes, usando suas uvas autóctones, como na Bairrada, com os ótimos espumantes da uva Baga, e também em outras regiões.

Argentina e Chile, impulsionados pelo sucesso dos espumantes brasileiros, iniciaram sua produção há pouco tempo, mas já atingiram um bom nível de qualidade e de preço, competindo ferozmente em nosso mercado com espumantes de Chardonnay, Pinot Noir e também com a local Torrontés.

Os Estados Unidos e outros países de língua inglesa, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia, produzem variados Sparkling Wines, com boa qualidade e alguns expoentes notáveis. A principal base é Char-

donnay, mas também encontramos Sauvignon Blanc, Sémillon, Chenin Blanc e até tintos de Syrah!

No Brasil, a revolução dos espumantes surpreendeu o mundo com o sucesso obtido em inúmeros concursos mundiais, ficando um marco na qualidade desses vinhos produzidos aqui nas terras gaúchas, principalmente no Vale dos Vinhedos. Aqui temos grandes volumes de espumantes do método Charmat, corretos e competitivos em preço, e uma variedade de espumantes feitos em menor escala pelo Método Tradicional, geralmente com qualidade muito boa, mas com preços mais altos.

De onde vierem, as bolhas serão sempre muito bem vindas, a alegria agradece!



### Carlos Arruda

Academia do Vinho  
arruda@jornalvinhoecia.com.br  
Belo Horizonte



Madame Clicquot



## AS GRANDES MULHERES DO VINHO

“O vinho é um universo masculino”; “mulheres só gostam de bebidas doces, quem gosta de vinho forte é homem”; “lugar de enóloga é no laboratório, cantina é coisa para meninos”... Quantas vezes escutamos, lemos, entendemos estas “inverdades” em inúmeras situações no cotidiano profissional. E como a história tem provado justamente o contrário, a enorme importância da presença feminina na enologia e todos os avanços conquistados.

Óbvio que é o equilíbrio entre os sexos que faz com que tudo aconteça, quando um complementa o outro:

força física e atenção aos detalhes, um toque de emoção em momentos onde há que se lidar com a razão. A história mostra belíssimos exemplos de mulheres que se depararam com situações drásticas e inusitadas, além da solidão, realidades duras, grandes empreendimentos... O cuidado da casa e o trabalho vieram como forma de superação.

Entre as várias histórias de Champagne, há duas importantíssimas relacionadas a mulheres: a da viúva Clicquot e de Louise Pommery. As duas foram esposas de grandes vinhateiros; as duas ficaram

viúvas muito jovens e acabaram por herdar não só os negócios, mas também o cuidado da casa e dos filhos, em épocas extremamente difíceis. Madame Clicquot, entre as suas muitas colaborações, inovou ao ir para a cantina e, junto com seus trabalhadores, desenvolver tecnologias para o processo “Champenoise” – a mesa para a “remouage”. Já Pommery enxergou o paladar do consumidor: após reorganizar a empresa e os vinhedos, desenvolveu o primeiro Champagne Brut e tornou sua marca um expoente.

Em Portugal, o que falar de Dona Antonia Ferreirinha? A grande mulher do Douro, filha da aristocracia, com espírito de agricultora, cujo povo a via como Santa. Foi agente de transformação da região, de preservação de vinhedos (em plena crise da filoxera), de uma bondade infindável. Se viu viúva de um casamento arranjado, fugiu com a filha para a Inglaterra para protegê-la e descobriu seu verdadeiro amor junto a um empregado fiel. Não teve medo do trabalho, nem das terras inóspitas, transformando áreas como o Meão em um dos melhores “terroirs” do mundo para a produção de grandes vinhos.

Outras grandes mulheres fazem nossa história viva. A grande Susana



**Maria Amélia Flores**

Enóloga  
maria.amelia@jornalvinhoecia.com.br  
Porto Alegre

Balbo é referência, não só pelo seu pioneirismo e coragem, mas por todo o trabalho que leva o nome da Argentina pelo mundo. A portuguesa Filipa Pato, filha de Luis Pato, além de grande enóloga, ainda é mãe de dois meninos e luta pela preservação da uva Baga e dos vinhos autênticos. A querida colega Monica Rossetti, jovem, entusiasmada, divide a sua vida entre consultorias na Itália e na vinícola brasileira Lidio Carraro.

E teríamos dezenas de exemplos, na Itália, na Espanha, na Argentina, no Chile... Afinal, onde há vinhedos lá estão elas, mães, tias, enólogas, vinhateiras, gerentes comerciais, seja na atuação direta, seja no aconselhamento. Um toque delicado, um olhar com sentimento e cuidado em todos os detalhes, em uma bebida tão cheia de riquezas e carinho quanto o vinho.

Filipa Pato



*Vinho está na moda*



*e a gente faz o estilo*

**Vinho&Cia**



## ESTRANGEIROS E O POTENCIAL BRASILEIRO

Tenho viajado bastante o mundo por conta dos meus compromissos profissionais no maravilhoso mundo que escolhi para viver, o do vinho. Uma das coisas que mais tem chamado minha atenção é o destaque que o Brasil está ganhando entre os produtores internacionais. Claro que quando estes profissionais analisam o potencial econômico do nosso Brasil têm que realmente começar a dar atenção, pois somos junto com a Rússia, a Índia e a China os países de maior destaque.

Mas noto que os produtores de vinhos do mundo estão vendo algo a mais do que o já reconhecido potencial econômico brasileiro. Focam na qualidade dos consumidores brasileiros, e em quão rápido esses têm escalado os degraus que os levam aos vinhos mais conceituados

do mundo. A receita é promissora, economia booming e consumidores prontos para tomar e pagar pelo que existe de melhor.

É lógico que para chegar lá existe o fator financeiro, pois no Brasil todos os vinhos chegam com preços absurdos, por conta da incrível carga de impostos que esses produtos sofrem, e mesmo os mais abastados financeiramente têm recheado suas adegas com vinhos trazidos “na mala”. Esse grupo ainda está muito dividido. Alguns compram seus vinhos em leilões, dando atenção à tradição do produtor e às melhores safras, sempre tomando cuidado para trazer vinhos que estejam no ponto ideal de consumo, o que quer dizer, em muitos casos, vinhos de 10 a 20 anos de guarda. Por outro lado existe o grupo dos que trazem marcas com maior apelo comercial – e caras –,

normalmente por nós chamadas de modernas ou Parkerianas, não prestando muita atenção às safras, porque normalmente esses vinhos estão prontos para o consumo.

Mas a verdade é que estes grupos são ainda restritos, visto a grande maioria dos consumidores brasileiros ainda comprar seus vinhos nos supermercados. Este amplo segmento de compradores de vinhos em supermercados é o que realmente movimentou o disputado mercado dos importadores e dos produtores nacionais.

Nos supermercados as mudanças também já se fazem sentir. Quando olhamos os carrinhos dos compradores, já não vemos mais a esmagadora maioria de vinhos nacionais baratos, aqueles chilenos e argentinos básicos e até mesmo os tradicionalmente presentes Lambruscos. O mesmo vale para as prateleiras dos supermercados, onde o volume de rótulos expandiu consideravelmente em comparação há um ou dois anos.

Também vejo muitos amigos e consumidores comprando diretamente de importadores e escolhendo vinhos de melhor qualidade. Pode até ser uma visão errônea, por acompanhar mais de perto o mercado dos vinhos premium, mas honestamente sinto que a mudança está em rápido



### Walter Tommasi

Consultor e Palestrante  
tommasi@jornalvinhocia.com.br  
São Paulo

processo de consolidação.

Voltando ao início da nossa matéria, podemos agora entender essa admiração dos produtores estrangeiros pelo nosso Brasil: somos hoje quase 200 milhões de habitantes com consumo anual per capita de apenas 1,9 litros, contra 30 litros nos principais países do mundo. Vejam só que oportunidade! E se quisermos ser ainda mais otimistas, saibam que o nosso consumo per capita de cerveja já chega a 64 litros por ano.

Acho que esses números dizem tudo, mas mudanças mais radicais só ocorrerão quando os preços forem mais baixos, e para isto será preciso reduzir impostos. De resto, os produtores deverão brigar pelas fatias de mercado, elaborando bons produtos e divulgando os mesmos para os novos consumidores. Quando isto começará? Esta é a pergunta que fica em aberto para ser respondida, e espero que em breve.





**Adriana Bonilha**

Colunista  
adriana@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo

# 3 DICAS DA VIDA COM VINHO

## BRASILEIRO É APAIXONADO POR CARNAVAL OU POR VINHO?

Acho que pelos dois. Afinal são coisas heterogêneas e que não se misturam e nem concorrem. Certo? Errado!

O ano começou agora. Afinal o Carnaval já passou. Mas é a ele que retorno para lembrar que, neste ano, nosso tão querido Vinho, assim como eu (haha), foi para a avenida. Pois é, o Vinho saiu na Vai-Vai.

O carnavalesco Cahê Rodrigues criou o samba “Sangue da Terra, Videira da Vida: um brinde de amor em plena avenida - Vinhos Brasil”.

E com toda a alegria e cor da avenida foi feito o brinde à assemblage da história do vinho, desde a Antiguidade e Idade Média até chegar ao Brasil. A iniciativa teve o apoio do Ibravin, e diversos patrocinadores, como Verallia, vinícolas Aurora, Perini, Salton e Miolo, entre outros.

Assim não é só nas nossas mesas e taças que o vinho está cada mais frequente. No ano passado estive na Estado Maior da Restinga, campeã do Carnaval de Porto Alegre, e agora quer ser tema do Carnaval Carioca. Agora é só aguardar para saber qual a Escola que comprará e ideia.



## PIQUENIQUE EM PLENO VINHEDO

Os turistas do Vale dos Vinhedos, além de passear pelas vinícolas, adegas e parreiras, neste ano puderam parar nestas últimas, estender uma toalha xadrez no chão e se deliciar com pães, salames e, lógico, Vinho!

Isto mesmo que você está pensando: um piquenique. Esta foi a proposta da Vinhos Larentis, do Vale dos Vinhedos, e que chegou para brindar a vindima.

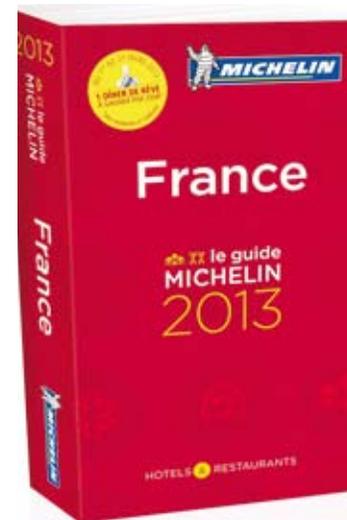


## VIAJANDO COM O VINHO

Se vamos para o Rio nos próximos anos para ver o Vinho na Avenida e para um piquenique no Vale dos Vinhedos, podemos antes (e depois) visitar o Vinho em outras Mesas.

E se seu destino agora requer glamour e for a belíssima França, sugiro que você antes e durante (e porque não, depois!) passeie pelas páginas da versão 2013 do Guia Michelin. Você encontrará mais de 8 mil lugares, sendo 4 mil restaurantes. Será que eles terão bons vinhos? Acho que temos que ir lá para conferir.

Mas o trabalho é árduo se quiser acompanhar as dicas referente a outros países: são 23 Guias Michelin, de três continentes. E, como tudo, o Michelin já pode ser acessado pela Internet e por celulares. Então, mãos à obra!



# ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE

Falar de fatos que ocorrem comigo, ou de homenagens que recebo é mais difícil do que preparar um texto técnico. Mas preciso compartilhar com vocês a alegria que sinto por ter sido indicado para receber esta honraria que é a *Ordre des Coteaux de Champagne*, ou *Ordem dos Cavaleiros de Champagne*.

Os dignatários do conselho capitular desta ordem estiveram no Brasil para instalar os primeiros cavaleiros no capítulo São Paulo, o primeiro da América do Sul, e dentre os indicados estava este que vos escreve.

Em cerimônia emblemática, os dignatários do conselho instalaram vários amigos do vinho. Eu que

conheço bem alguns dos detalhes de ordens emblemáticas, algumas secretas, outras discretas, outras mais abertas, fiquei emocionado por ver várias semelhanças nos rituais de entronização.

Esta ordem, ao contrário de muitas outras que servem especificamente para mostrar um vinho, uma variedade, ou mesmo um tipo de vinho, vem para incrementar a diversidade de vinhos existentes na região emblemática de Champagne, destacando suas características, sua reputação e seu sucesso. Para isto organiza capítulos como o que ocorreu em São Paulo, aliás, o primeiro da América do Sul a ser instalado, e ao qual sou filiado e membro, agora empossado.

*Antoine Rolland-Billecart, Fabrice Rosset, o Cônsul da França e Michel Drappier, no Capítulo da Ordre des Coteaux de Champagne em São Paulo*



## “COMANDANTES” DA ORDEM MAIS RECENTES

- 2011- Michel Drappier - Casa Drappier
- 2009- Pierre-Emmanuel Tattinger- Casa Tattinger
- 2007- Pierre Cavalo- Casa Gatineau
- 2005- Philippe Curto- Casa Tattinger
- 2003- Yves Dumont-Casa Laurent-Perrier
- 2001- Francois-Xavier Mora-Casa Lanson Champagne-Marne
- 1999- Jean-Marie Lefevre-Casa Pommery
- 1997- Marc Brugnon-Casa- Produtor
- 1995- Claude Tattinger- Casa Tattinger
- 1994- Bernard Nonancourt-Casa Laurent-Perrier
- 1993- Yves Bernard- Casa Moët & Chandon
- 1992- Chistian Billy- Casa Pol Roger

Para saber mais, procurem a linda Sophie Chevalier no comitê de Champagne: (11) 3262-2903

Historicamente encontramos vestígios da ordem desde o início da segunda metade do século XVII, que era composta por jovens da corte de Luiz XIV, contanto que fossem renomados conhecedores e apreciadores da gastronomia e dos vinhos. Em 1956, sob a liderança de Roger Francois Gaucher e Taittinger, foram descobertas as raízes históricas da ordem. A *Ordre Des Coteaux de Champagne* reúne cerca de 4000 pessoas ao redor do mundo, e eu, dentre elas, não é fantástico isso?

Agradeço o reconhecimento que mereci ao ser indicado, humildemente continuo a serviço dos vinhos e em

especial ao dos vinhos de Champagne, agora como Cavaleiro da Ordem. Até o próximo brinde!



**Álvaro César Galvão**

Colunista  
alvaro@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo

Vinhedo da Epamig



# A UVA E O VINHO DE MINAS

**A** vitivinicultura está renascendo em Caldas, cidade do sul de Minas. A história da vinha e do vinho no município é bem antiga; em tempos remotos abrigou milhares de hectares de videira e centenas de adegas, responsáveis em grande parte pelo abastecimento de vinhos no Sudeste do país. Fatores como o clima propício, além do fluxo de imigrantes italianos e portugueses, proporcionaram dias de glória à região, mas com o tempo foi substituída por outras atividades, como a pecuária de leite, cultivo de milho e feijão e a olericultura. Agora, parcerias ambiciosas entre a Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de MG) e produtores de uva de cerca de 20 municípios de regiões cafeeiras, da Serra da Mantiqueira, Cerrado e Vale do São

Francisco estão permitindo a produção de vinhos finos e espumantes de qualidade.

Única vinícola experimental do Sudeste para o processamento das uvas e produção de vinhos, a Fazenda Experimental de Caldas é referência nacional na produção de mudas. Construída em área de 450 m<sup>2</sup>, a vinícola tem capacidade para produção de 35 mil litros de vinhos finos por safra.

As ações propostas para aumentar a qualidade das uvas produzidas nesse novo polo da vitivinicultura nacional são amplas, e o coordenador do Núcleo Tecnológico Epamig Uva e Vinho, Murillo Albuquerque Regina, cita as duas principais: “produção de mudas pelo sistema de enxertia de mesa, com tecnologia francesa, para implantar, em

laboratório, enxertos de variedades mais sujeitas a doenças e pragas por outras mais resistentes, que ficam em contato com o solo; e a dupla poda, que implica a inversão do ciclo produtivo da videira, alterando para o inverno o período de colheita das uvas destinadas à produção de vinhos, com realização de podas nos meses de janeiro e agosto, após a colheita”.

Quem vê o cenário hoje (bem diferente de 2005) vislumbra novas possibilidades. As encostas das regiões cafeeiras, onde o café não teria a menor chance de florescer por conta das geadas, estão tomadas por videiras. Atualmente em Caldas há 150 hectares plantados com uvas viníferas e de mesa, na quase totalidade das variedades Bordô (conhecida na região como Folha de Figo), Niágara Branca e Niágara Rosada. Além disso, há vinhedos experimentais de uvas nos municípios mineiros de Cordislândia, Três Corações, Pirapora, João Pinheiro e Diamantina, além de iniciativas com vitivinicultores no município de Andradadas.

Inaugurado em 2005, o Núcleo foi responsável pelo lançamento do primeiro tinto fino, um Syrah, safra 2006. Conhecido como o Fino do Cerrado, o tinto foi produzido nas dependências da vinícola do núcleo a partir de uvas cultivadas na Fazenda Salvaterra, em João Pinheiro, no Vale do Rio Paracatu e no coração



### Andréa Pio

Jornalista e editora do guia Uai  
andrea@jornalvinhocia.com.br  
Belo Horizonte

do cerrado brasileiro. Em 2010 foi a vez do espumante, com uvas Chardonnay de um vinhedo de Andradadas (Sul de Minas), e mais recentemente outro, com uvas do município de Divinolândia (SP). Agora, a Pinot Noir está sendo testada para a produção de base espumante, cuja colheita será realizada na safra de verão de 2014. A expectativa é que seja produzido em 2016 pelo Núcleo o primeiro espumante das Gerais. De acordo com a enóloga da Epamig Marite Dal’Osto, hoje na vinícola estão sendo processados e envelhecidos em tonéis de madeira vinhos das safras de Verão (Folha de Figo e base de espumante) e de Inverno (Syrah e Cabernet Sauvignon) de produtores dos municípios de Caldas, Andradadas e Divinolândia.

A seleção de clones para produção de sucos de uva também está em pauta. De acordo com Murillo, a expectativa é que em breve sejam disponibilizadas tecnologias para sua produção. Aguardaremos ansiosos para ver, degustar e comentar.



Serra do Rio do Rastro, Santa Catarina



## TINTOS DE CORTES,

### MARCA DAS ALTITUDES CATARINENSES



Vinhedos congelados da vinícola Pericó, em São Joaquim

Os vinhos tintos de corte têm sido uma marca da vitivinicultura de altitudes de Santa Catarina. Diferentemente de outras regiões vinícolas brasileiras, onde predominam os varietais tintos, nas regiões elevadas catarinenses os cortes de Cabernet e Merlot têm sido, mais do que uma tendência, uma constante. E também os cortes dessas uvas com outras, como a Cabernet Franc, Malbec, Tannat, Sangiovese, Montepulciano, Tinta Roriz e Touriga Nacional. Um perfil vitivinícola que acaba gerando vinhos complexos, redondos, com bom corpo, estrutura e longevidade. Vinhos únicos, ligados à região.

“Nos tintos de corte, uma casta valoriza a outra. E a harmonia entre elas valoriza os vinhos”, afirma o enólogo Jean Pierre Rosier, um dos alquimistas na formulação dos assemblages, nas altitudes de Santa Catarina. Ele já elaborou cortes para diversas empresas. Entre elas, para as vinícolas Santo Emílio, Kranz, Villaggio Grando, Monte Agudo, Quinta Santa Maria e Abreu Garcia. Rosier acredita que a fórmula traz excelentes resultados para os tintos e para a região.

O enólogo Orgalindo Bettú, da Villa Francioni, é outro profissional que gosta de elaborar vinhos de corte. “Você acaba tendo mais recursos. Se falta para o Merlot, você agrega Malbec. Se falta para a Cabernet Sauvignon, você agrega Merlot. E por aí vai”, comenta. O enólogo admite que os brasileiros gostam mais dos rótulos varietais, que os vinhos de uma única uva têm mais apelo comercial, são mais fáceis de vender. No entanto, ele lembra que grandes vinhos italianos, franceses, portugueses, resultam de cortes.

Jean Pierre Rosier afirma que, em muitas vinícolas de altitudes de Santa Catarina, inicialmente os cortes foram feitos com a Cabernet Sauvignon e a Merlot, como forma de administrar e otimizar as quantidades de uvas disponíveis. Havia muita Cabernet plantada e o volume de Merlot era menor. Então optou-se pelo corte tinto clássico bordelês, muitas vezes com uma proporção maior de Cabernet. Os cortes de Cabernet e Merlot predominam até hoje no leque de vinhos tintos de assemblage.



### CORTES NA VILLAGGIO GRANDO

Uma vinícola que utiliza várias uvas nos cortes de seus vinhos tintos é a Villaggio Grando, de Água Doce, região de Caçador.

O Innominabile, por exemplo, é elaborado com sete castas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Pinot Noir, Petit Verdot e Marselan. Além disso, re-

cebe vinhos de safras diferentes.

O Além Mar, cuja safra atual no mercado é a 2008, é elaborado com uvas Cabernet Franc, Merlot e Malbec. O vinho é feito pelo enólogo português Antônio Saramago. Os portugueses têm tradição na elaboração de vinhos de corte. É uma prática no país irmão.

Mais tarde, com a produção de outras castas tintas, os cortes foram sendo ampliados. E começaram a ser agregadas uvas como a Cabernet Franc, Malbec, Syrah, Pinot Noir, Sangiovese, Montepulciano, Tinta Roriz e Touriga Nacional, por exemplo. Hoje, o número de uvas chega, em alguns cortes, a quase uma dezena.

“Quando teve início a produção de vinhos de corte, se pensou na engenharia da coisa, na administração do uso das variedades tintas. Agora estamos pensando no produto. E a união das castas gera vinhos superiores”, afirma

Rosier. Ele lembra de que a quase totalidade das vinícolas das regiões de São Joaquim, Caçador e Campos Novos passou a produzir tintos de corte, o que revela ter se tornado isso uma prática, um estilo regional.

Aliás, outra vinícola com sotaque português que se destaca com vinhos de corte é a Quinta Santa Maria, de São Joaquim. Nazário Santos, que comanda a produção, elabora, sob a supervisão de Jean Pierre Rosier, diversos tintos elaborados com uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Cortes de uvas francesas com

castas portuguesas, cujo resultado pode ser visto em vinhos como o “Gran Utopia”, o “Mosäique” e o “Entre Nós”.

Fora as vinícolas já citadas, outras vinícolas também produzem vinhos de corte em Santa Catarina: a Quinta da Neve, Suzin, Villaggio Bassetti, Santa Augusta e Vinícola Pericó, entre outras. Não apenas tintos, mas também espumantes e vinhos rosados. “O corte ajuda a compor grandes vinhos”, reforça Orgalindo Bettú. Mais uma prática que marca e dá tipicidade à vitivinicultura de altitudes de Santa Catarina.



### João Lombardo

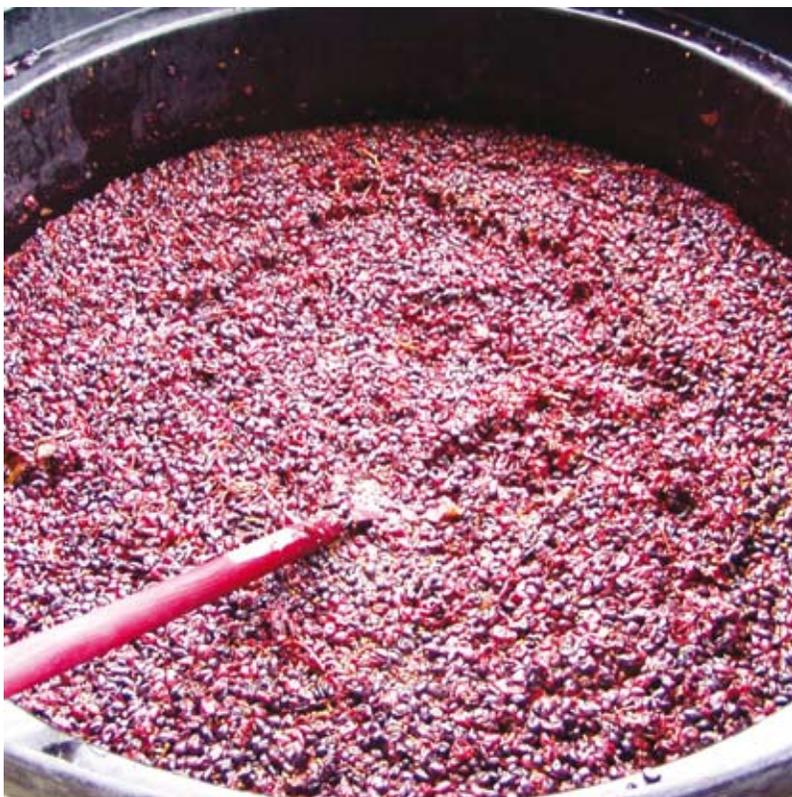
Jornalista e sommelier  
lombardo@jornalvinhoecia.com.br  
Florianópolis

### A VILLA FRANCONI E SEUS CORTES

A Villa Francioni, de São Joaquim, onde atua Orgalindo Bettu, utiliza cortes em boa parte de seus vinhos. E não apenas nos tintos. O Chardonnay Lote II, por exemplo, é elaborado apenas com a casta originária da Borgonha. No entanto, ele é resultado do assemblage das safras 2008 e 2009. Já o Villa Francioni Rosé 2010 é elaborado a partir de um corte de oito uvas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot, Pinot Noir, Merlot e Malbec. O Francesco 2006, um tinto, é um assemblage feito com cinco uvas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec e Syrah.

Orgalindo Bettú afirma que a Villa Francioni, atenta aos desejos do mercado, pensa em lançar variedades com uvas Sangiovese (a vinícola já tem o Michelli 2006, que utiliza 80% de uvas Sangiovese), Syrah e Cabernet Franc, que mostram capacidade de brilhar em vinhos varietais. Essas uvas, nesses dez anos de experiências, mostraram-se bem adaptadas aos campos de altitude da Villa Francioni. A empresa já lançou o Aparados, um varietal tinto de Cabernet Sauvignon. No entanto, a Villa não vai abandonar a prática dos cortes, uma filosofia na vinícola, garante Bettú.





## O VINHO QUE NÃO É VINHO

*“Sem a valiosa contribuição Divina da natureza, tudo mais que bebermos será tão somente um arremedo de vinho, maquiado e limitadamente humano”,  
Gilvan Passos*

O momento presente nos brinda com o que há de melhor em termos de vinho: qualidade a preços acessíveis, diversidade, modernidade, e acessibilidade. Estima-se que o Brasil disponha de aproximadamente 22 mil rótulos disponíveis em suas gôndolas e prateleiras. Uma oferta gigantesca, cuja dimensão é diretamente proporcional à desinformação nacional sobre o tema.

Mas se isso hoje é assim, o futuro, o que nos reserva? Será que os avanços científicos nessa área, toda tecnologia e todo conhecimento científico-enológico não fará do vinho um produto meramente

humano, totalmente desprovido de naturalidade?

Sabemos as mudanças como o que resta de constante na vida pós-moderna, mas em se tratando do vinho, o que será do terroir? Como identificaremos algo de territorial, clássico ou de tradicional nele? Será que toda sua pluralidade hoje existente resultará na mesmice gossificada de alguns críticos e enólogos globalizadores? Será que os sensores críticos do apreciador pós-moderno caminharão – no futuro – à sombra dos ditadores da nova ordem do gosto? É difícil saber.

Em recente palestra em Bordeaux, o enólogo mais atuante e con-



### Gilvan Passos

Consultor e colunista  
gilvan@jornalvinhocia.com.br  
Natal

troverso do planeta, Michel Rolland, declarou que em 2050 os vinhos se cocacolarizarão, isto mesmo, serão feitos ao gosto do mercado, obedecendo a padrões culturais uniformes de gosto para atender a grandes demandas de consumo. Mas isso já é uma prática comum na crassa maioria dos vinhos comerciais.

Eu me imagino – se aqui ainda estiver – apreciando Champagnes sem identidade, estranhos do Minho português, Barolos saporizados e uma gama de sul-americanos estandardizados.

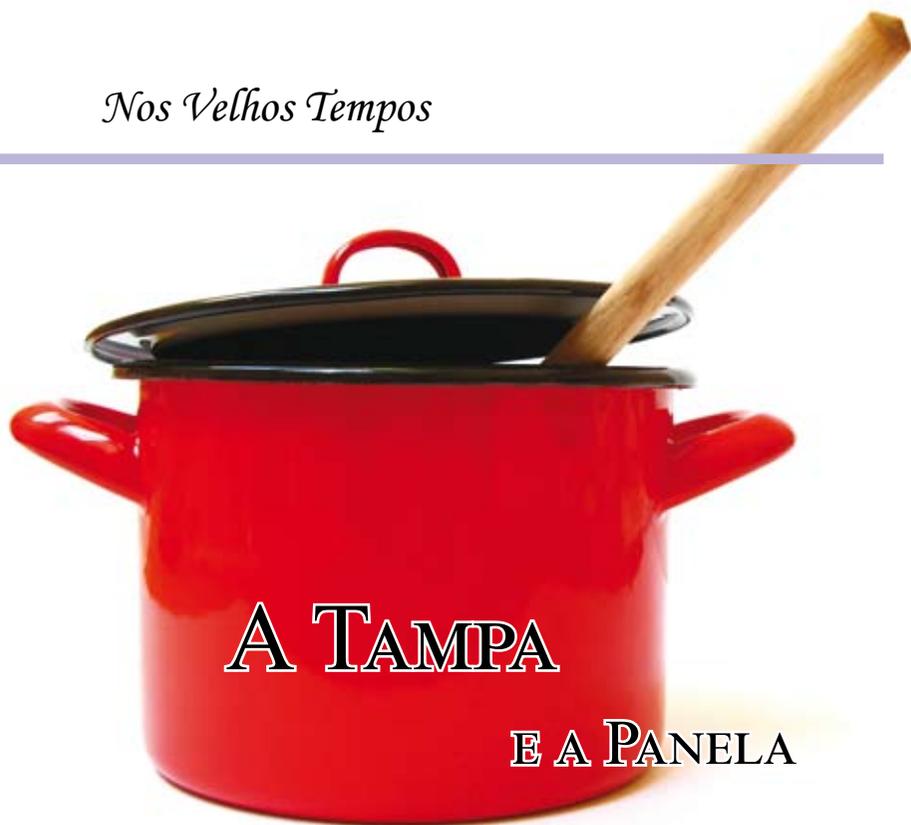
Dá até para imaginar todo acervo vínico do planeta resumido a brancos, tintos, rosados e espumantes despersonalizados. Todos iguais, prontos a atender uma demanda global de consumidores indiferentes ao diferente. A vida do bom enófilo será sensorialmente previsível, tediosa e tola.

Conheceremos então o “vinho químico”, deliberadamente modificado sob o pretenso motivo global dos que colocam o sintético acima do natural, tal como descrevera o médico e profundo estudioso do vinho Sérgio de Paula Santos, em

seu livro “Vinho”, Editor T. A. Queiroz de 1982, “um caldo rubro, com aspecto e gosto de vinho, porém resultante da mistura de água açucarada, ácido tartárico, glicerina, tanino de madeira e corante de permanganato de potássio, que, juntos, sob a ação de leveduras “químicas” transformaria água e um amontoado de substâncias em vinho. Um vinho sem uva e sem enólogo”.

Diante de tão estranha possibilidade, receio que tenhamos de treinar nossos sentidos sem a influência da crítica para que, quando isto aconteça, não atestemos inadvertidamente uma fraude. Até lá há que se ser ortodoxo e purista na medida da nossa sensibilidade, compreensão e cumplicidade.





## A TAMPA

## E A PANELA

Já contei aqui sobre a coleção de whisky do meu sogro e amigo Gabriel Hagge, que detonamos em um ano, mas não contei da tampa e a panela.

Meu namoro com minha mulher Nazira andava às mil maravilhas, até o momento em que minha sogra soube que eu era sete anos mais novo que sua filha... Ela achou que o malandrão estava no bem bom e que logo a abandonaria – sabe como são as mães, não? Bem, ela fechou a cara de uma hora pra outra e meu sogro percebeu.

Acontece que ele era árabe, e em casa de árabe a mulher abaixa a cabeça. Me lembro de que uma vez a Nazira me respondeu algo na mesa de jantar e ele a mandou fechar a boca. “Nunca responda para seu marido!”, e funcionava, hein?

Bem, num belo dia, o Gabriel, que era pequenininho e elegante, abriu uma daquelas cento e quarenta e sete garrafas de whisky, tomou comigo umas quatro doses, devidamente acompanhadas por pistaches, pepinos cortadinhos, tomates frescos, e quando todos estavam à mesa, ele falou: “Sabe, Eduardo, os árabes têm um ditado que diz que cada panela tem sua tampa. É verdade, veja eu e a Lourdinha (minha sogra se chamava Maria de Lourdes), por exemplo (tomou mais um golinho),

ela não era a mulher de que eu mais gostava, não era a mais bonita, não era a mais rica, não era a mais nada entre as mulheres com quem eu convivía, mas ela era a tampa da minha panela, e assim estamos juntos até hoje. Então, eu acho que mesmo que seja necessário ultrapassar gerações, quando uma tampa encontra sua panela, não há o que mude isso”... PUUUÔÔÔUUUMMMM...

Hahahahaha, tinha que ter feito uma foto da cena. Daí em diante tudo mudou. Dona Lourdes vivia me paparicando... Quer kibe, Didú? Prefere um Ndadra? Que tal um babaganuche... É, os árabes são sábios mesmo. As garrafas se foram, o meu amigo Gabriel já se foi também, e eu aqui com a minha tampa do lado, juntinhos, meio amassados, mas encaixando bem...



### Didú Russo

Confraria dos Sommeliers  
didu@jornalvinhoecia.com.br  
São Paulo



## PINGUINS...



CUSTÓDIO



2013  
**EXPOVINIS**  
 BRASIL  
 17º SALÃO INTERNACIONAL DO VINHO

A MELHOR EXPERIÊNCIA DO VINHO  
**24 A 26 DE ABRIL 2013**  
 EXPO CENTER NORTE | PAVILHÃO AZUL  
 WWW.EXPOVINIS.COM.BR

Os principais produtores de vinho  
 reunidos no maior evento do setor das Américas

**+ 400**  
 DE EXPOSITORES

**+ 5.000**  
 DE RÓTULOS

**+ 60.000**  
 DE GARRAFAS  
 DE VINHO  
 DEGUSTADAS



Revista Oficial

Taça Oficial

Adega Oficial

PREZADO MESA  
**MESA**  
EXPOVINIS

DAVIT SPIEGELAU  
FRANCO BRANCO

**ART DE CAVES**

Patrocínio

Apoio

**SEBRAE**

CÂMERA  
 DE COMÉRCIO  
 E INDUSTRIA DO  
 RIO DE JANEIRO

**FECOMERCIO**

**UBRAFE**  
União Brasileira dos Produtores de Vinhos

Organização

**EXPONOR**  
EXPOVINIS

**AEP**  
Associação de Exportadores de Vinhos



# Pericó

VINHOS